



Déjeuner - Semaine du 22-01-2024 au 26-01-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc à l'orange^{*1 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11} Flageolets au thym^{7 8 9 10} Emmental⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Assiette d'hiver^{*1 8 9 10 11 12} Omelette au fromage^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes et tomates^{7 9} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11} Tomme AB⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Naturmiel^{1 7 8} Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 10 11} Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Riz au lait⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade trévises^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais à la dieppoise^{1 4 7 8 9 10 11 14} Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴